

# ASAM BABI GORENG

## *porc aigre à la Balinaise*

---

### **Ingrédients pour 4-6 personnes**

500g de travers de porc  
1 oignon grossièrement haché  
2 gousses d'ail  
2 cuillères à thé de gingembre haché  
2 cuillère à soupe de sauce soja foncée  
1 cuillère à thé de sambal oelek  
4 cuillères à soupe de tamarin liquide  
2 cuillères à thé de sucre de palme  
sel  
huile

Découper les travers de porc.

Mixer ensemble l'oignon, l'ail, le gingembre, la sauce soja et le sambal pour obtenir une pâte.

Faire chauffer un peu d'huile dans un wok et faire dorer les travers à feu vif. Jeter l'huile, ajouter le mix et faire revenir 4-5mn à feu moyen. Ajouter le tamarin, 10cl d'eau, saler, couvrir et laisser mijoter 25-30mn à feu doux.

Ajouter le sucre et finir la cuisson à découvert en remuant jusqu'à ce que la sauce soit presque sèche.